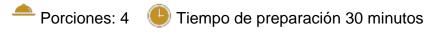
Receta La Villita





HOT DOGS CON TOCINO



Cena — Comida 🔎 Desayuno

INGREDIENTES

- 8 salchichas de pavo
 8 rebanadas de tocino
 8 panes para hot dog
 Margarina sin sal La Villita
 Cebolla

- Chile verde
- Aderezos al gusto, mayonesa, mostaza, catsup

MODO DE PREPARACIÓN

Un platillo rápido, delicioso y sencillo de preparar en casa para desayuno, comida o cena. ¡Manos a la obra!

Corta la cebolla en julianas delgadas y reserva.

Precalienta una sartén a fuego medio y agrega una cucharada de margarina sin sal La Villita, en cuanto se derrita, agrega la cebollara para acitronarla

Envuelve las salchichas con las rebanadas de tocino y colócalas dentro de la sartén para dorarlas a tu gusto.

Pica el chile verde en cuadros pequeños y reserva.

Calienta en el horno eléctrico o un comal los panes y colócales los aderezos.

Saca las salchicas del fuego y colócalas en los panes, agrega un poco de cebolla y chile verde al qusto.

¡Puedes darle un toque exquisito si le colocas queso Oaxaca La Villita!

